42e Année. — Tome LXXXIII N° 2159 Paris, 14 Novembre 1935

REVUE DE VITICULTURE

SUR L'ARRACHAGE DES VIGNES

Le 5 septembre dernier, la *Revue de Viticulture* (1) m'a fait l'honneur de donner l'hospitalité à un article que j'ai cru devoir écrire sur l'arrachage des vignes, article qui, je l'espère, n'a pas été sans avoir quelque influence sur l'évolution des esprits.

La question n'est pas moins brûlante qu'il y a deux mois. Elle demeure la même. Bien qu'on n'ait pas encore de chiffres précis sur la récolte actuelle, qui paraît devoir être sérieuse, elle ne changera pas grand'chose à la situation. Et si la récolte de 1936 venait à être abondante et surtout surabondante, sans que nous eussions pris les mesures qui s'imposaient déjà l'année dernière, la situation déjà lamentable deviendrait tragique. Or, nous n'avons pas le droit d'escompter la chance d'une mauvaise récolte, puisque le malheur des temps veut que nous en soyions réduits à prononcer de telles paroles. Nous n'avons pas le droit de courir bénévolement au devant d'une catastrophe possible, catastrophe économique et peut-être sociale.

Nous sommes à quatre mois du 1er mars 1936, date annoncée pour les grandes résolutions. Il faut savoir ce que nous devons faire — et ce que nous voulons faire.

Or, la *Revue de Viticulture*, dans ses numéros des 10 et 17 octobre, vient de publier, sur l'application du décret-loi du 30 juillet 1935, une importante circulaire, n° 659. Et c'est parce que cette circulaire me paraît comporter quelques commentaires que je viens de nouveau demander à la *Revue* sa bienveillante hospitalité.

Cette circulaire, due à la Direction générale des Contributions directes, ne contient pas moins de dix pages et demie — et elle ne paraît pas terminée. Or, jusqu'ici, et sauf erreur d'un homme qui se retrouve difficilement dans le dédale d'une littérature administrative qui nous fait entrevoir des formalités innombrables et des montagnes de paperasses, il y a tout juste 16 lignes qui nous intéressent. Et les voici :

Dispositions relatives à l'arrachage

« 1° Art. 5. — Le chapitre IV du décret édicte une série de mesures qui « doivent avoir pour effet d'amoindrir de 150.000 hectares l'étendue du vignoble « métropolitain et algérien. Il est établi, en effet, qu'une stabilité durable du « marché du vin *ne peut être obtenue qu'au prix d'une réduction ainsi chiffrée* « des surfaces complantées. Ce résultat sera d'abord recherché par l'arrachage « volontaire, qui donnera lieu à l'attribution d'une indemnité, s'il s'accompagne

(1) *Revue de Viticulture*, n° 2149 du 5 septembre 1935, page 149.

« de l'engagement de ne pas replanter avant trente ans. C'est seulement si, sous « cette forme facultative, les résultats escomptés n'étaient pas atteints, que le « gouvernement aurait recours à la contrainte et ferait jouer les dispositions du « décret qui édictent l'arrachage obligatoire contre indemnité à taux réduit.

....

« 2° Art. 17. — Ainsi qu'il a été dit plus haut, les surfaces détruites avec attri- « bution d'indemnité ne sauraient dépasser 150.000 hectares, *limite commandée « par les moyens de financement prévus.*

« Dans l'hypothèse où la récapitulation effectuée dans les bureaux de la Direc- « tion générale laisserait craindre que cette limite ne soit dépassée, les instruc- « tions utiles seraient adressées aux directeurs, en vue de faire subir aux deman- « des présentées les abattements nécessaires ».

Telles sont les *décisions capitales*. Le reste n'est que procédure, formalités compliquées et rebutantes pour tous, indispensables sans doute pour l'application régulière de la loi, mais qui gagneraient à être simplifiées et raccourcies des trois quarts, sans compter les dispositions comme celles de l'article 28, qui institue dans l'arrachage obligatoire des discriminations suivant les départements, inspirées, je le veux bien, par un louable souci d'équité, mais qui rendront insupportable et impraticable l'application d'une loi qui, pour être acceptée et efficace, doit être simple et faire table rase de tous les cas particuliers.

On me permettra de faire, à propos de ces dispositions fondamentales, des observations nécessaires

Voulons-nous, oui ou non, sortir de la situation actuelle et à laquelle, que je sache, la dernière récolte, encore abondante, n'a apporté et n'apportera aucun remède ?

Si nous le voulons, eh bien ! il faut faire ce qu'il faut, c'est-à-dire prendre des mesures pour que, comme je l'ai dit dans mon article du 5 septembre dernier (p. 153), l'ensemble de la récolte franco-algérienne — en année d'abondance — ne rapporte pas plus de 65 à 75 millions d'hectolitres, mettons 70, limite de la consommation possible. Car, quoi qu'en pensent certains et pour diverses raisons, la consommation n'est pas indéfiniment extensible, et il n'est même pas désirable qu'elle le soit. Car, s'il est certainement bon de boire du vin, il est mauvais d'en boire trop. Or, 70 millions d'hectolitres pour 40 millions d'habitants, cela fait presque exactement un demi-litre par jour. Si l'on tient compte des enfants et des pays où l'on ne boit que du cidre ou de la bière, il faut certainement doubler la ration des buveurs de vin. Un litre de vin par jour, deux grands verres par repas, c'est bien. Mais c'est assez.

Or, que donnera l'arrachage de 150.000 hectares, surfaces que le décret, ou tout au moins la circulaire, considère comme ne pouvant être dépassées faute de moyens de financement nécessaires pour le paiement des indemnités ? On ne peut faire à ce sujet que des hypothèses, mais il est bien évident que la plus grande partie de ces 150.000 hectares, choisis par les propriétaires, seront constitués par leurs plus mauvaises vignes, les plus vieilles, celles qui sont dans les terrains les plus ingrats et produisent le moins. Donneront-elles en moyenne

50 hectolitres à l'hectare ? Peut-être davantage — mais probablement moins. A 50 hectolitres par hectare, cet arrachage de 150.000 hectares diminuera la récolte de 7.500.000 hectolitres. Or une récolte comme celle de 1934, qui peut revenir en 1936, peut nous en donner cent — peut-être davantage — avec les dernières vignes plantées, particulièrement en Algérie et qui n'ont encore rien donné ou n'ont donné que peu de chose. A cent millions d'hectolitres, les 150.000 hectares arrachés nous laisseront encore 92.500.000 hectolitres, c'est-à-dire 22.500.000 hectolitres en trop et le désastre s'aggravera. Ce n'est donc pas 7.500.000 hectolitres qu'il faut supprimer, c'est une trentaine de millions. Ce n'est donc pas 150.000 hectares qu'il faut arracher, c'est au bas mot 300.000. Car, pour abaisser la récolte à 70 millions d'hectolitres, il faudrait que la récolte moyenne des 150.000 hectares arrachés obligatoirement fût de 150 hectolitres à l'hectare, chiffre certainement excessif, bien que, après l'écremage des mauvaises vignes par l'arrachage facultatif, l'arrachage obligatoire pourrait atteindre dans le Midi et en Algérie des vignes en pleine production.

En tout cas, ce chiffre de 300.000 hectares à arracher facultativement ou obligatoirement doit être certainement considéré comme *un minimum*.

Par conséquent, si l'on s'en tient aux termes du décret et si l'année 1936 est abondante ou même simplement bonne, la surproduction persistera, avec la crise, et la misère, et le désespoir, aggravés par l'échec d'une mesure qu'on avait fait entrevoir comme la fin de tous les maux. Car l'effet en sera nul ou à peu près nul comme celui de toutes les demi-mesures, toujours insuffisantes, mais toujours vexatoires, et parfois même exaspérantes pour ceux qui ont à les subir et qui se penchent sur leur terre pour n'y rencontrer que la ruine.

Lorsque le rédacteur de la circulaire n° 659 (art. 5), pour justifier le chiffre de 150.000 hectares, écrit qu'une stabilité durable du marché du vin ne peut être obtenue qu'au prix d'une réduction ainsi chiffrée des surfaces complantées, *il commet donc une erreur manifeste*.

Lorsqu'il dit (art. 17) que ce chiffre de 150.000 hectares est commandé par les moyens de financement prévus, il a sans doute raison. Mais cela prouve simplement qu'au lieu d'arrêter à un chiffre insuffisant de la moitié au moins, l'arrachage obligatoire — qui est la seule voie de salut, — il faut trouver le moyen d'augmenter le financement des arrachages, soit par des mesures complémentaires à prendre sur les alcools, soit par tout autre moyen que je ne me charge pas d'indiquer.

Mais, si ce moyen n'existe pas, comme la chose est possible dans un budget dont le déficit est dû, en grande partie, à l'absurdité de notre système fiscal, qui semble conçu dans le but d'écraser volontairement toutes les forces vives de la nation — eh bien ! il y a un moyen fort simple, et qui consiste à réduire à zéro l'indemnité d'arrachage obligatoire. Tant pis pour ceux qui n'auront pas voulu comprendre et s'inscrire parmi les premiers pour l'arrachage facultatif. D'ailleurs, comme je l'ai dit dans mon article du 5 septembre, je considère l'arrachage obligatoire sans indemnité comme parfaitement justifié. L'Etat n'est pas tenu de verser quelque indemnité que ce soit à des viticulteurs auxquels il apporte le salut, — même malgré eux et contre leur gré. Mais à une seule condi-

tion, c'est qu'il leur apporte véritablement le salut, et il ne le leur apportera d'une façon certaine que par un seul moyen, celui de porter l'arrachage obligatoire jusqu'à un minimum de 300.000 hectares. Car toute la question est là et il faut qu'on se pénètre en haut lieu de l'évidence de cette nécessité.

Il y a donc des modifications profondes à introduire dans cette disposition du décret du 31 juillet 1935, manifestement insuffisant, et qui en cas d'année d'abondance n'aura pour effet, par les déceptions qu'il provoquera nécessairement, que d'accroître encore l'amertume et le mécontentement général.

Et puis, de grâce, qu'on jette par dessus bord toutes les dispositions qui ne feront que compliquer les choses en entraînant des récriminations, des jalousies et finiront par rendre l'application des décrets à peu près impossible. Que tous les viticulteurs, quels qu'ils soient, et où qu'ils soient, soient soumis au même régime. L'égalité dans le sacrifice sera la meilleure façon, si ce n'est la seule, de le faire accepter par tous.

Il y a, dans les textes officiels, une lacune grave, pour ne pas dire capitale, et dont je suis, je l'avoue, profondément surpris.

Je ne vois nulle part qu'il soit question de fixer une limite à l'arrachage obligatoire pour les vignes de faible surface et que le propriétaire travaille en général de ses propres mains. Va-t-on faire arracher un rang de vigne au paysan qui en possède quatre ? Evidemment non, car, pour plusieurs raisons, que je me propose d'exposer brièvement ici, il est absolument nécessaire de fixer une limite inférieure au-dessous de laquelle l'arrachage obligatoire ne sera plus imposé.

J'avais fait allusion à cette question dans mon article, où j'ai écrit textuellement ceci : « On reste véritablement confondu devant l'incompréhension générale — et plus encore devant celle des moyens et surtout des grands viticulteurs, puisque l'arrachage obligatoire ne saurait être évidemment décrété qu'à partir d'une certaine surface, que je suppose, faute de données certaines, ne pas devoir être inférieure à quatre ou cinq hectares. »

Or c'est là un chiffre beaucoup trop fort, et d'après les quelques recherches que j'ai pu faire, il est à peu près certain que c'est à *un hectare* seulement qu'il faudrait fixer la surface des vignes dispensées de l'arrachage.

Je n'ai pu obtenir, comme je l'aurais désiré, la statistique du nombre de propriétaires possédant respectivement un, deux ou trois hectares de vignes, ou au-dessus. Mais j'ai pu me procurer l'état détaillé de la production en hectolitres pour la récolte de 1934, qui nous intéresse particulièrement.

En France, sur 1.637.190 viticulteurs, 1.503.456, dans l'année d'extrême abondance qu'a été 1934, ont récolté moins de 100 hectolitres ; 88.489, de 101 à 200, et le reste, soit 65.245, en ont récolté davantage. 11 seulement de 20 à 50.000 hectolitres.

En Algérie, la proportion est renversée : 5.618 propriétaires ont récolté moins de 100 hectolitres et 12.377 ont récolté davantage, dont 93 de 20 à 50.000 hectolitres.

Il est certain que, sauf dans certains points du Midi, la grande majorité des

propriétaires qui, en année d'abondance, récoltent moins de 100 hectolitres, peuvent être considérés comme possédant un hectare au maximum.

La récolte totale de ces petits viticulteurs a été presque exactement de 30 millions d'hectolitres, soit un peu moins d'un tiers de la production générale qui, pour la France et l'Algérie, s'est élevée à 97 millions d'hectolitres.

Ces chiffres montrent que la récolte moyenne de chaque petit viticulteur a été d'environ 20 hectolitres, soit 9 barriques à peu près...

Une grande partie de ces vins sont entièrement consommés sur place, dans la famille même du viticulteur, et l'on ne peut pas dire que ce soient eux qui écrasent le marché. C'est une raison de plus pour ne pas comprendre dans l'arrachage les vignes qui les produisent.

C'est donc, sauf corrections résultant de renseignements plus précis, les seules vignes d'un hectare au maximum qui devraient — il faudrait dire qui devront — être dispensées de cette mesure.

D'autre part, pour les propriétés de 5 ou 10 hectares au maximum, l'arrachage ne devrait porter que sur les surfaces dépassant un hectare. Sans quoi, une vigne d'un hectare 20 ares, par exemple, soumise à l'arrachage d'un tiers, tomberait à 80 ares, au-dessous de la propriété voisine qui, ne dépassant pas un hectare, demeurerait intacte.

Ce sont là des détails où pourrait s'exercer efficacement le talent des rédacteurs de circulaires.

D'ailleurs, il y a lieu de prévoir les mesures qu'il faudrait prendre lorsque, la prospérité revenue, un grand nombre de propriétaires recommenceraient à planter. Il ne faudrait pas retomber dans le cycle infernal où nous sommes encore. Mais il faut songer au salut de la génération présente, qui a déjà assez souffert, avant de songer au bien-être de la génération prochaine ou de celles qui la suivront. Si nos enfants recommencent les folies que nous avons prises, et si dans 20 ans la surproduction se fait de nouveau sentir, eh bien ! comme pour la génération d'aujourd'hui, nos successeurs emploieront le même moyen, on arrachera de nouveau. Mais, pour le moment, arrachons.

Cette exemption à la base, qui est juste en principe, aurait au point de vue pratique un intérêt capital, car c'est elle qui ferait accepter, et sans doute accepter avec allégresse par l'immense majorité des viticulteurs, 92 %, l'arrachage pratiqué chez le voisin. Il n'y aurait certainement aucune opposition de leur part, tandis que l'arrachage de quelques pieds ou de quelques rangs de vigne provoquerait dans l'immense armée des petits viticulteurs des protestations et des résistances, qui, dans notre beau pays de France, prendraient sans aucun doute un caractère grave. Et quelque répugnance que j'éprouve personnellement pour les mesures de caractère électoral, c'est un de mes étonnements que les grands pontifes du suffrage universel dans les départements du Midi ne ne soient jamais aperçus du parti qu'ils pouvaient tirer de l'appui de toute cette démocratie viticole, et s'obstinent à mener la bataille en faveur des moyens et des gros propriétaires, qu'ils contribuent d'ailleurs à ruiner de leurs propres mains, en s'opposant depuis des années à la seule mesure qui puisse les sauver.

Il reste à déterminer dans quelles proportions il faudrait imposer l'arrachage aux vignobles de plus d'un hectare.

Je pense que pour obtenir le résultat que nous désirons, il serait nécessaire de réduire leur surface d'environ un tiers.

Ces vignes ont produit, en 1934, 67 millions d'hectolitres, déduction faite des 30 millions des vignes de moins d'un hectare. L'arrachage d'un tiers réduirait la récolte, en année comparable, à 44 millions d'hectolitres qui, ajoutés aux 30 millions des vignes intangibles, donneraient encore 74 millions d'hectolitres, qui rentrent dans les limites du maximum de 65-75 millions d'hectolitres dont j'ai parlé dans mon précédent article.

Peut-être cependant pourrait-on descendre jusqu'à 30 %, quitte à avoir en année d'abondance de faibles excédents. Car il faut aussi compter sur les années déficitaires pour y porter remède sans avoir recours aux diverses mesures qui empoisonnent actuellement l'existence des viticulteurs.

Il faut sérieusement étudier tous ces chiffres que je ne puis donner ici que d'une façon approximative, faute de documents précis.

En tout cas, mieux vaut pécher par excès que par défaut et arracher trop plutôt que pas assez.

Avant tout, il ne faut pas voir revenir la situation actuelle.

Je suis résolument opposé aux différences dans le taux d'arrachage suivant la surface des propriétés, par tranches de 5 ou de 10 hectares par exemple. Dans les circonstances où nous sommes, il faut à la fois faire simple et grand — et pour faire grand, il faut faire simple.

Et je terminerai cet article comme j'ai commencé l'article précédent : « Nous « sommes à la croisée des chemins — et suivant ce que feront d'ici quatre « mois les viticulteurs de France et d'Algérie, que je réunis tous dans l'accep- « tion du même devoir, nous connaîtrons le relèvement ou la ruine définitive. »

Quatre mois seulement nous séparent du 1er mars 1936. Le temps presse. Il faut que les pouvoirs publics achèvent l'œuvre qu'ils n'ont qu'ébauchée. Si les décrets-lois ne sont plus possibles, il faut que cette grave question soit portée devant le Parlement — et il faut que, malgré les difficultés des temps, le Parlement comprenne et agisse. Il faut que l'unanimité se fasse sur une question d'où dépend la tranquillité et presque la vie d'une grande région de la France et de l'Algérie tout entière

Il faut que le gouvernement qui a donné déjà, dans cette question, des preuves de son énergie et de sa compréhension du bien public, achève l'œuvre commencée. Il faut, si le Parlement désire légiférer lui-même, que le gouvernement lui fasse comprendre l'urgence d'une décision qui s'impose avec évidence.

Sinon, nous serons cette année encore à la merci des catastrophes. Mais il y a une limite à la patience, à la résignation et surtout aux possibilités de résistance aux calamités financières.

Que les pouvoirs publics se hâtent. Car, après le 1er mars 1936, il sera trop tard. Que tous les viticulteurs de France et d'Algérie se serrent les coudes et marchent la main dans la main pour le salut commun !

J.-L. Faure,
de l'Institut.

SUR LA VINIFICATION DES VINS ROUGES

Nouvelle Méthode de Vinification

Cette étude a pour but de rechercher les bases d'une technique de vinification des vins rouges permettant d'obtenir un vin aussi parfait que possible tant par ses caractères organoleptiques que par ses propriétés biologiques, et assuré en outre du meilleur vieillissement.

I. — Sur la vinification des vins rouges

Des deux facteurs complexes générateurs des vins : milieu (moût, vin et atmosphère) d'une part, et ferment (ferments alcooliques, ferments pathogènes) d'autre part, on peut dire que c'est le facteur ferment qui a été tout particulièrement étudié.

A son sujet ont paru et paraissent encore des études précises. Mais certaines données biologiques sont à revoir, certains renseignements à réviser. Peut-être résultera-t-il de ces recherches complémentaires une orientation différente de l'art de la vinification Pour aboutir, il faut s'inspirer du fait que ferments et milieu obéissent à une loi de réciprocité — trop souvent oubliée. Ces facteurs constituent un tout qui rend relative toute conclusion fragmentaire.

Nos idées sur la connaissance du milieu ont sensiblement évolué. Il y a dix ans seulement, on pensait le connaître suffisamment. On s'aperçoit aujourd'hui qu'on le connaît trop peu. Que savons-nous en effet des éléments impondérables mais essentiels qui s'y trouvent ? Les connaître est indispensable pour pénétrer l'art intime de l'élaboration et de la conservation du vin.

C'est donc par une étude sur le milieu que nous inaugurerons ces longues recherches.

Dans certains cas, il semble que l'expérience ancestrale du viticulteur ait mieux réalisé que la science de l'œnologue. Sans doute parce que celui-ci a trop souvent négligé cette loi de réciprocité dont nous parlons plus haut, alors que le viticulteur la subissait et ne jugeait que ses effets. L'œnologie, science appliquée, doit être attentive aux données expérimentales du viticulteur observateur et réfléchi. Ses remarques peuvent être l'origine de recherches fécondes et de progrès décisifs.

C'est ainsi que le foulage des raisins est critiqué par quelques viticulteurs. Les raisins encuvés entiers donneraient des vins nettement supérieurs. En cet état, il se pourrait que le grain de raisin soit le siège de phénomènes d'anaérobiose particulièrement nets et utiles. Il est urgent de les fixer.

Nous allons donc nous assurer, dans cette première étude, si l'encuvage sans foulage des raisins entiers dans une atmosphère anaérobie offre quelque avantage. Si celui-ci existe, nous le constaterons par l'analyse, si c'est possible, mais surtout par les réactions du vin aux agents physiques (action de l'air) ou biologiques (action des microorganismes).

II. — Recherches expérimentales

1° *Expériences*

C'est à Coursan, près de Narbonne, que, le 3 septembre 1934, ces essais ont été entrepris (1).

L'état d'anaérobiose a été réalisé en maintenant pendant un certain temps les raisins dans une atmosphère de gaz carbonique pour un essai, de gaz sulfureux pour un autre essai.

Le matériel placé *sous un hangar* comprend : 3 cuves de fermentation constituées par 3 demi-muids en très bon état, défoncés d'un côté. Les cuves sont percées de deux trous, l'un à 10 cm. de leur base pour le décuvage du vin de goutte, et l'autre à mi-hauteur, permettant la prise de température.

Les raisins très sains sont des *raisins d'Aramon* prélevés dans une vigne à proximité de la cave expérimentale. Les lots ont été homogénéisés, d'abord en choisissant à la vigne les raisins présentant apparemment une égale maturité, ensuite en remplissant alternativement, comporte par comporte de 65 kg. de raisins, les trois cuves expérimentales. On introduisait ainsi dans ces cuves et *sans foulage* 450 kg. de raisins *non égrappés.*

1re *Expérience. — Action du gaz sulfureux.* — La cuve 1 a été le 2 septembre remplie de gaz sulfureux en brûlant 30 gr. de soufre en mèche. Le lendemain matin elle a reçu son lot de raisins et 30 gr. de métabisulfite de potassium par hecto, puis elle a été hermétiquement fermée. Mais par une ouverture pratiquée dans le couvercle on a procédé quotidiennement à un méchage assurant la parfaite saturation de l'atmosphère de la cuve en gaz sulfureux.

Le 11, les raisins ont été foulés aux pieds et abandonnés à la fermentation alcoolique spontanée Celle-ci débutait dans la nuit du 11 au 12 ; le chapeau soulevé était refoulé le 13. La fermentation s'est poursuivie active jusqu'au 15. Le décuvage a été effectué et a donné le *vin S.*

La température des raisins s'est maintenue en moyenne à 28° jusqu'au 11 septembre. Dans le milieu ambiant les températures extrêmes ont varié de 23° à 30°.

Les températures de fermentation ont oscillé de 25° à 29° seulement. Il faut noter, au cours de cette période, un refroidissement général de l'atmosphère.

2e *Expérience. — Vinification courante.* — La cuve 2 a reçu, avec son lot de raisins, 30 gr. de métabisulfite de potassium. Aussitôt après les raisins ont été foulés aux pieds, puis la cuve fermée hermétiquement ; mais une ouverture ménagée dans la trappe permettra, par un tube en verre, le dégagement des gaz de fermentation. Celle-ci se déclarait deux heures après le foulage ; elle s'est poursuivie jusqu'au 9 septembre. Le 13, le chapeau de marc a été refoulé, et le 15, le décuvage donnait le *vin T.*

Ici, les températures de fermentation ont varié de 28° à 30° ; mais, dès le 9, la température de la masse tombait à 25° et variait de 23° à 26° du 9 au 15.

(1) Ces essais ont été réalisés chez M. Amand Hérail, à Coursan (Aude). M. Hérail a bien voulu mettre à notre disposition tout le matériel et personnel qui nous était nécessaire. Nous lui adressons avec nos remerciements l'expression de notre vive reconnaissance.

Macération et fermentation se sont poursuivies à une température inférieure ou au plus égale à 30°.

3e *Expérience. — Action du gaz carbonique.* — Dans la cuve 3 on a tout d'abord introduit un tube de verre de 2 cm. de diamètre, puis versé le lot correspondant de raisins. Sur la cuve a été simplement posée la trappe que traversait le tube de verre. Par celui-ci on a, au moyen d'un générateur de CO^2, et au bout de 10 minutes, saturé l'atmosphère de la cuve en CO^2. Deux heures après la cuve 3 était reliée par un joint en caoutchouc à la cuve 2 entrant en fermentation. Dans ces conditions, les gaz de fermentation de la cuve 2 pénétraient dans le fond de la cuve 3 et s'échappaient ensuite dans l'atmosphère. La saturation de l'atmosphère de la cuve en CO^2 était ainsi parfaitement assurée.

En fait, tout courant gazeux cessait dès le 7.

Du 7 au 11, date du foulage, l'affusion du CO^2 devait être continuée, en substituant au CO^2 de fermentation défaillant le CO^2 d'un générateur.

J'ai préféré n'en rien faire. Mais, le CO^2 non renouvelé s'est peu à peu dilué dans l'atmosphère extérieure, et le 11, je constatai, dans la partie supérieure du chapeau seulement, un commencement d'acescence.

En voici l'explication : une partie des raisins encuvés a été accidentellement foulée (manutention et tassement). Le moût écoulé a fermenté et, au contact de l'air, a subi un commencement d'acescence.

Sans séparer cette partie du chapeau avarié, nous avons, le 11 septembre, procédé au foulage dans les mêmes conditions que pour la cuve 1. Le 15, le décuvage effectué nous donnait le *vin C*.

Pendant tout le temps du cuvage et de la fermentation, la température n'a jamais dépassé 30°.

On voit qu'en 2 sont réalisées les conditions de vinification habituelles : foulage, fermentation et macération simultanées. Mais en 1 et 3 le foulage est précédé du cuvage des raisins entiers dans une atmosphère soit de SO^2, soit de CO^2. Nous avons donc dans ces deux expériences *une phase supplémentaire qui se déroule dans une atmosphère anaérobie.*

On remarque en outre que dans les trois expériences la température est restée sensiblement la même. Elle ne sera pas un facteur différentiel.

Les vins de goutte recueillis dans des bonbonnes de 30 litres se sont rapidement clarifiés. Le lendemain, un premier examen pouvait être effectué.

Le premier et le deuxième soutirages ont été respectivement effectués le 2 et 16 octobre, chaque fois avec une forte aération. Pendant le deuxième soutirage, nous avons recueilli, de chaque vin, 3 bouteilles de un litre en verre blanc. Ces bouteilles, soit 9 en tout, transportées à la Station bouchées et couchées, ont été conservées ainsi dans une demi-obscurité.

2° *Observations et Analyses*

Le 5 février, une bouteille de chaque type de vin était débouchée et le vin dégusté après le dégagement de CO^2 dissout, puis analysé.

Voici les résultats (Tableau I) :

Tableau I

	Vin S	Vin T	Vin C
Densité à 15°	994	994 2	993 9
Extrait sec à 100° (en gr.)	17 93	20 025	17 47
Cendres	2 59	2 69	2 37
Acidité totale	3 41	3 68	4 01
Acidité fixe	3 98	3 19	3 08
Acidité volatile	0 33	0 49	0 93
Degré alcoolique	8°78	8°83	8°86
Composés pectiques (en gr.)	0 87	0 88	0 83
Matières tannoïdes	3 16	3 64	3 16
Coloration	3 R 700	R. 460	5 VR 410

Dégustation :

Vin S. — Couleur très légèrement usée, fruité, bon, moelleux.

Vin C. — Couleur vive, brillant, rouge grenat, plus fruité que le vin S, moelleux, dégageant un parfum remarquable qui rappelle celui qu'exhale une vigne en pleine floraison.

Vin T. — Couleur rubis, fruité mais astringent, légère odeur adéhydique.

Les comparaisons analytiques sont intéressantes. Tout d'abord, l'*extrait sec* est plus élevé dans le vin T que dans les deux autres. Cette augmentation devrait se traduire par une impression gustative de corps nettement supérieure. Au contraire, ce sont les vins C et S qui paraissent plus complets.

Ensuite les doses de *composés pectiques* ne concordent pas avec les impressions gustatives de moelleux. Alors que celui-ci est net dans le vin C, presque aussi net dans le vin S, il n'est pas sensible dans le vin T. Ces résultats confirment les observations de L. Ferré. *Si les composés pectiques sont les éléments du moelleux, ils n'en sont pas les éléments essentiels.* D'autres principes inconnus participent pour une très large part à cette sapidité caractéristique.

Les doses d'*acidité volatile* s'expliquent très bien par l'action particulière de SO^2 sur la production des acides gras volatils et l'accident de fabrication arrivé au vin C.

Enfin les *colorations* distinguent nettement ces trois vins. La plus intense et la plus violacée est celle du vin C, la plus faible et la plus usée est celle du vin S.

Remarquons que la concentration des *matières tannoïdes* est plus élevée dans le vin T que dans les vins C et S, où elle est identique.

La dégustation différencie bien plus nettement ces trois vins.

Au décuvage, alors que le vin T a un goût de râfle prononcé, le vin S est nettement moelleux et dégage un parfum particulier masqué en partie par une légère odeur sulfhydrique. Le vin C est nettement plus parfumé, mais possède une pointe d'acescence assez nette.

En février, le vin T a tous les caractères d'un bon vin d'Aramon de plaine, le vin C a déjà une coloration plus vive, mais il présente surtout un moelleux remar-

quable et un parfum délicieux qui en font *un vin tout à fait nouveau*, nettement supérieur aux vins habituellement produits. Ce parfum, surprenant, est tel que sur quinze dégustateurs professionnels, cinq l'ont trouvé tout d'abord étrange et finalement délicieux. Les dix autres l'ont trouvé remarquable. Aucun n'a voulu croire qu'il s'agissait d'un vin d'Aramon et tous ont pensé que le vin avait été artificiellement bouqueté. La pointe d'acescence a complètement disparu.

Cette remarque confirme les observations de Ribéreau-Gayon sur la perception d'acescence. Mais ici le cas est frappant parce qu'il s'agit de vin d'Aramon, où l'acescence est d'habitude, à ces doses-là, nettement sensible.

Ces vins ont subi, *après la vinification*, les mêmes manipulations au contact de l'air. Ces aérations successives pendant le décuvage et les deux soutirages n'aboutissent pas aux mêmes résultats.

L'aération a favorisé le vin C, puisque celui-ci y gagne la disparition de ses défauts et l'exaltation de ses qualités déjà précieuses. Son influence n'est pas très marquée sur le vin T, mais elle a été plutôt nuisible au vin S.

Il est logique de penser que nous avons en C des éléments de qualité qui s'épanouissent complètement au cours du vieillissement du vin. Ces éléments *n'existeraient pas* dans le vin T et *n'existeraient plus* dans le vin S.

L'examen des échantillons en vidange confirme ces observations. Les vins T et S prennent rapidement un goût d'évent, tandis que le vin C conserve remarquablement ses qualités si particulières.

C'est dire que les effets produits par l'aération sont fonction de la nature intime du vin et par conséquent sous la dépendance des traitements préalables qui ont pu en modifier la texture.

(A suivre.)

Michel Flanzy,
Directeur intérimaire de la Station Régionale de Recherches Viticoles et Œnologiques de Narbonne.

ACTUALITÉS

La récolte des Charentes (J.-L. Vidal). — Vignoble d'Alsace (Baron Evrard de Türckheim). Les paysans contre les sanctions. — N'exagérons rien (Dr Armagnac).

La récolte des Charentes. — Les vendanges, commencées vers le 10 octobre, ne sont pas encore tout à fait terminées à ce jour, 6 novembre. Elles ont débuté par un temps pluvieux, qui a persisté plus d'une semaine, favorisant la pourriture des raisins, déjà amorcée.

Puis le beau temps est revenu, ralentissant le développement du pourri, qui n'aura pas les conséquences graves qu'il aurait pu avoir si les pluies avaient persisté.

Le retard actuel de la cueillette est dû en partie à l'excédent de récolte imprévu, qui oblige les propriétaires à rechercher des fûts de supplément devenus rares. Quelquefois, on en est réduit à allumer les chaudières pour faire de la place au solde de la récolte encore sur pied.

Est-ce à dire que la production sera aussi abondante que les faits ci-dessus le laisseraient prévoir ?

Une brève analyse mettra les choses au point.

D'abord, grande irrégularité des rendements, suivant les vignobles.

Dans toute la région dite du Pays-Bas, appartenant au cru des Fins-Bois, les gelées d'avril, puis de fin mai ont presque anéanti les grappes naissantes.

D'autres vignobles de bas-fonds ont subi le même sort. Les cépages à débourre-

ment précoce (Folle Blanche, Colombard), principalement dans la zone avoisinant la côte océanienne, ont payé un large tribut aux froids d'avril et de mai. Les cépages rouges aussi, un peu partout, jusque sur les coteaux.

La Coulure a sévi avec intensité, notamment sur le Colombard.

Le Mildiou de la grappe a fait quelques dégâts par places restreintes. Il a été très menaçant, pendant un court moment, puis s'est arrêté sous l'effet de la chaleur. La sécheresse a fait aussi un peu de mal.

Voici les causes de diminution de récolte, en quantité.

Voici les raisons d'augmentation :

Toutes les vignes gelées en 1934, épargnées en 1935, se sont surchargées de raisins. D'une façon générale, d'ailleurs, il est né beaucoup de grappes, partout, et ces grappes, soumises à une température exceptionnellement favorable, ont rapidement acquis des dimensions comme rarement on en avait vu. A titre d'indication, une grappe de Saint-Emilion, il est vrai exceptionnelle, mais non unique, à maturité, a pesé exactement 1 kg. 550.

L'été, malgré une sécheresse exagérée, a été favorable dans son ensemble. Des pluies bienfaisantes sont survenues à temps.

Une partie du retard de toutes les phases végétatives de la vigne a été rattrapée. Ce qui a permis une maturité moins médiocre qu'on aurait tout d'abord pu le supposer.

Le résultat final de tous ces facteurs est le suivant : la Champagne et la Petite Champagne, favorisées ont trouvé plus de vin qu'en 1934. Et c'est dans ces deux crus surtout qu'on a manqué de logement.

Dans les Fins Bois récolte extrêmement réduite dans le Pays-Bas ; forte, dans les vignes non gelées en 1935 qui l'avaient été en 1934.

Production déficitaire des Colombards et de beaucoup de vignobles de Charente-Inférieure.

D'où, en Charente, il y aura autant de vin qu'en 1934, avec un degré moyen se plaçant entre 7 et 8°. En Charente-Inférieure, quantité de vin nettement en dessous de celle de 1934. Degré moyen un peu moins bas qu'en Charente. Sans doute, autour de 8°.

Exprimée en eau-de-vie, la production totale des deux départements charentais sera, apparemment, 65 à 70 % de celle de 1934.

L'eau-de-vie semble devoir être de bonne qualité. Les vins d'une haute acidité sont favorables à cette qualité, que les premières distillations déjà exécutées confirment.

Les prix pratiqués jusqu'ici sont bas. Les excédents de récolte, difficilement logés, ont lourdement pesé sur les cours. On espère les voir s'améliorer, mais on redoute que les achats importants déjà faits influencent défavorablement l'avenir.

Et, puisque nous parlons avenir, nous pensons pouvoir déjà porter une appréciation sur les premiers facteurs de la récolte 1936.

Quelques fortes gelées d'automne, survenues dans la dernière décade d'octobre, ont grillé les feuilles sur une très grande partie de nos vignes. Ces feuilles ont donc cessé de travailler à la constitution des réserves des ceps, avant même que les raisins aient fini de prendre pour eux la meilleure part.

Or, chaque fois que les vignes donnent des vins à bas degré, provenant de raisins mûris tardivement, et que les feuilles tuées par le froid n'ont pu, par conséquent, travailler au bénéfice de la plante, après avoir travaillé pour les fruits, chaque fois la vigne a été dans de mauvaises conditions pour aborder la production future.

En 1936 donc, théoriquement, et tous autres facteurs égaux, la sortie ne doit pas être très brillante. En outre, pour les sols crayeux, gare à la Chlorose, si les autres conditions lui sont tant soit peu favorables. — J.-L. Vidal.

Vignoble d'Alsace. — Notre dernière note à la « Revue » est de fin juin. Nous y signalions une floraison exceptionnellement rapide et bonne.

Les jeunes raisins grossirent avec une rapidité surprenante et, vers le 10 juillet, le retard par rapport à 1934 était presque comblé. Mais, à cette époque, la sécheresse commençait à se faire sentir. Depuis deux ans nous n'avons plus eu, l'hiver, les précipitations suffisantes pour constituer des réserves d'eau dans le sol. Les quelques pluies de juillet, d'août et de septembre ne purent pas détremper la terre. La véraison traîna à partir du début d'août et les vignes en terrains super-

ficiels, ainsi que les jeunes vignes entrant en production et à racines encore peu développées, souffrirent beaucoup.

Le Mildiou ne se montra guère ; une attaque tardive d'Oïdium ne résista pas au soufrage ; quant aux Vers de la grappe, il restèrent très localisés. En beaucoup d'endroits, on n'eut pas besoin de les combattre. Sous ce rapport, l'année 1935 a été favorable aux vignerons.

Les vendanges commencèrent au début d'octobre et sont terminées depuis le 25 environ. Comme on pouvait le prévoir, la qualité est très variable, quoiqu'en règle générale supérieure à la moyenne. Il est difficile de donner une appréciation d'ensemble : certains moûts accusèrent des degrés inférieurs à ceux de 1934, d'autres les égalèrent ou même les dépassèrent. On put constater, encore plus que les autres années, combien ont raison ceux qui vendangent tard. Certains moûts, récoltés autour du 20 octobre, pesaient au-dessus de 100° et même de 110° Œchslé. De pareilles qualités ne redoutent aucune comparaison.

La quantité récoltée doit être inférieure à celle de 1934. Il est vrai que les communes ravagées par la grêle l'an dernier ont fait cette fois-ci de plus abondantes vendanges. Mais, d'autre part, les deux années sèches que nous venons d'enregistrer ont permis au Phylloxéra de s'étendre de façon inquiétante dans les vignobles encore francs de pied et même dans ceux où les porte-greffe ne sont pas complètement résistants. Leur aspect est pitoyable, et la diminution de récolte qui en résulte doit plus que compenser l'augmentation signalée plus haut. Et, pour le reste du vignoble, nous entendons parler plus souvent de rendements inférieurs à ceux de 1934 que du contraire. Nous attendons avec curiosité la publication des déclarations de récolte.

Venons-en aux prix. Dans notre région, le Sylvaner vaut de 50 à 60 fr. les 50 litres, prix de gros On a acheté, à la vendange, des Gewürztraminer et Klevner à 85 fr. les 60 l. de raisins foulés. Les vins ordinaires et d'hybrides sont cédés à des prix très bas.

En ville, les vins nouveaux se débitent de 3 à 4 fr. le litre et la consommation est assez satisfaisante. Elle augmenterait beaucoup si ces prix étaient abaissés, ce qui serait facile avec des impôts moins exorbitants. Ils constituent, en matière de vins comme en toutes choses, le grand obstacle à la reprise des affaires. — Baron Evrard de TÜRCKHEIM, *Ingénieur agronome.*

Les paysans contre les sanctions. — L'Union Nationale des Syndicats Agricoles attire très instamment l'attention du Gouvernement sur les graves répercussions qu'auraient sur l'économie agricole du pays, déjà si compromise, des sanctions prises contre l'Italie.

Ce pays achète actuellement à la France de grosses quantités de blé, de bétail, pommes de terre, etc.; il serait navrant de voir perdre cet important débouché dans la période de crise que nous traversons.

Mais les préoccupations de l'Union Nationale des Syndicats Agricoles ne sont pas seulement d'ordre économique.

Les sanctions économiques ne peuvent manquer, si elles sont effectives, de comporter de sérieux risques de guerre.

Une guerre nationale trouverait toujours les cultivateurs prêts à répondre à l'appel de la patrie dont le sol ou l'intérêt serait menacé.

Mais une guerre ardemment souhaitée par les puissances de désordre qui en attendent la révolution mondiale, prônée par les puissances d'argent en faveur d'intérêts obscurs, ne saurait être acceptée par la paysannerie au nom de laquelle parle l'Union Nationale des Syndicats Agricoles.

C'est pourquoi celle-ci s'adresse avec confiance au président Laval pour le conjurer de maintenir jalousement le pays en dehors de conflits ruineux pour son économie et désastreux pour sa sécurité.

N'exagérons rien. — Comme le dit fort justement M. Lenglen dans un petit opuscule que j'ai sous les yeux, on a beaucoup exagéré les mérites de la magnésie en agriculture et on a voulu en faire, il y a quelques années, une sorte de panacée universelle que le cultivateur devait employer dans tous les cas, ce qui équivaut à dire « à tort et à travers ».

Je me méfie systématiquement de ces remèdes qui guérissent tout, qui sont bons à tout, et je n'accepte qu'avec un certain scepticisme les affirmations, même et surtout séduisantes, de ceux qui les prônent.

C'est donc avec une attention aiguisée par une légitime méfiance que j'ai suivi ces dernières années la question de la magnésie calcique, de la dolomagnésie, et j'ai pu, grâce aux nombreux travaux que j'ai compulsés et aux essais des praticiens dont j'ai eu connaissance, me faire une opinion que je voudrais voir partagée par les intéressés.

Ma première conclusion est, depuis pas mal de temps déjà, que la magnésie devrait être comprise dans les substances minérales ayant droit au nom d'engrais et subissant naturellement les obligations qui découlent de ce droit.

Le propriétaire y trouverait son avantage, car il aurait la garantie de n'acheter que des produits sérieux, répondant à ce qu'il attend ; le producteur, de son côté, y gagnerait, par l'élimination du marché de toutes ces chaux magnésiennes à faible teneur en magnésie, qui sont offertes à vil prix.

En confirmation de ce qui précède, je rappellerai (on n'insiste jamais trop sur cette vérité méconnue) l'opinion de Constant Schreiber, Agronome de l'Etat Belge, qui écrit dans « Le Sol et les engrais » ;

« Je réserverai le nom d'engrais aux matières qui peuvent livrer aux plantes de « l'azote, de l'acide phosphorique, de la potasse, de la chaux et de la magnésie, « Un engrais est dit complet quand il contient ces cinq éléments : incomplet « dans le cas contraire. »

Ceci posé, voyons quels sont les avantages de la dolomagnésie.

Nous pouvons considérer comme acquis les deux points suivants :

1° Sa présence dans le sol sous une forme assimilable aide au développement des feuilles ou plus généralement de la substance verte des végétaux, de la chlorophylle.

2° Elle favorise la grenaison, car elle est le véhicule dans les tissus végétaux de l'acide phosphorique (phosphate bimagnésien).

Son apport en complément des fumures habituelles apparaît donc indispensable par suite de l'appauvrissement des sols en magnésie. D'ailleurs, nous dit Dumont : « La prétendue richesse de la plupart des sols n'est rien moins qu'une er- « reur grossière, une de ces hypothétiques affirmations dont les plus fâcheuses « conséquences sont d'enrayer ou de paralyser pour un long temps les progrès « de l'agriculture. »

3° Un autre point acquis, qui découle de ce qui précède, et qui n'est plus guère discuté aujourd'hui, est son évidente action antichlorosante.

La chlorose, qui résulte d'un affaiblissement de la fonction chlorophyllienne, est la manifestation de « la faim de magnésie » des plantes cultivées dans les sols pauvres en magnésie, et nous venons de voir que ce sont les plus nombreux.

Les résultats de la dolomagnésie contre cette maladie sont remarquables et j'ai vu dans le Gers une vigne, aujourd'hui superbe, que son propriétaire se proposait d'arracher il y a deux ans, tant elle était atteinte par la chlorose.

Si j'insiste un peu sur l'action antichlorosante de la dolomagnésie, c'est que le remède généralement employé (le sulfate de fer) ne paraît pas donner tous les résultats qu'on en attend. Nombreux sont les viticulteurs et les arboriculteurs qui en ont cessé l'emploi à la suite de déconvenues répétées.

4° Est à considérer, sinon comme certaine, au moins comme probable, l'action de la dolomagnésie sur la potasse.

Les blés cultivés en sols pauvres en potasse active, mais traités à la dolomagnésie, présentent des tiges plus robustes et résistent mieux à la verse, ce qui semble bien prouver que l'assimilation de la potasse a été stimulée par la présence de la magnésie ; les épis en sont plus lourds et plus riches en gluten.

La Société des Potasses, en Italie, recommande d'ailleurs dans ses notices un épandage de magnésie avant emploi des engrais potassiques pour les cultures florales (œillets, rosiers), celle-ci rendant plus efficace l'action de la potasse.

5° Je ne signale qu'en terminant, tant elle est évidente, l'action désacidifiante de la dolomagnésie dans les sols que l'abus de certains engrais a rendus trop acides. Son emploi dans les prairies basses est donc tout indiqué. — Dr ARMAGNAC.

Remarque importante. — Pour toutes ces raisons, il est recommandé d'apporter au sol l'azote qui lui est nécessaire sous la forme de nitrate de magnésie et de chaux, épandu au printemps, indépendamment, cela va sans dire, des épandages de dolomagnésie, fort recommandables à l'automne.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs ; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 260 fr. ; Mâconnais, 160 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 280 à 320 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 320 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 200 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 250 à 275 fr. ; Gros plants 1935, 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges 1935, de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré. Blancs de rouges, 5 fr. 75 à 6 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (11 novembre 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges 1934, Montagne » à » fr. » ; 1935, sous-marc, » fr. à » fr. » ; logés, » fr. à » fr. » ; Costières 1935, sous-marc, » fr. » à » fr. » ; logés, » fr. » à » fr. ; supérieurs, insuffisance d'affaires. Pas de cote. Trois-six B. G. » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (12 novembre). — Vins rouges 1934, de 5 fr. à 5 fr. 50 le degré ; 1935, 4 fr. 25 à 5 fr. 50 logés ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (7 novembre). — 1935 : Rouges 4 fr. 40 à 5 fr. 50 ; Rosés, 5 fr. à 5 fr. 50 ; Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°. » fr. Récolte 1935, vins rouges, de 4 fr. 25 à 5 fr. » le degré.

Minervois (10 novembre). — Marché d'Olonzac 1934, 5 fr. » à 5 fr. 50 ; 1935, 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Perpignan (9 novembre). — Vins rouges 1935, 4 fr. 25 à 5 fr. » ; 9°5 à 11°, de 5 fr. » à 5 fr. 50.

Carcassonne (9 novembre). — Vins rouges 1935, de 4 fr. 25 à 5 fr. 50 ; logés, 5 fr. à 5 fr. 25.

Narbonne (7 novembre). — Vins rouges 1934, de 4 fr. à 4 fr. 50 ; 1935, de 4 fr. » à 4 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 80 fr. le quintal, orges, 45 fr. à 47 fr.; escourgeons, 45 fr. à 47 fr.; maïs, 36 fr. à 45 fr. »; seigle, 50 fr. » à 52 fr. »; sarrasin, 53 fr. à 57 fr.; avoines, 43 fr. » à 48 fr. — Sons, 31 fr. à 35 fr. — Recoupettes, de 29 à 33 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr., saucisse rouge, de 58 à 62 fr.; Esterting, de 30 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 215 fr. à 145 fr.; foin, 145 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 135 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 170 fr. » à 171 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. » . — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. 20. — Longe, de 7 fr. » à 10 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 500 à 600 fr. — Oranges, 260 à 600 fr. — Poires de choix, 350 à 800 fr.; communes, 60 à 150 fr. — Pommes choix, 350 à 600 fr. — Pommes communes, 60 à 200 fr. — Bananes, 375 à 425 fr. — Raisins, chasselas de Moissac, 150 à 350 fr.; Muscat, 200 à 325 fr. les 100 kgs. — Noix vertes, 250 à 400 fr. — Noisettes, 250 à 400 fr. — Coings, 100 à 200 fr. — Châtaignes, 150 à 220 fr. — Artichauts, 30 à 125 fr. — Choux de Bruxelles, 100 à 270 fr. — Choux-fleurs, 75 à 250 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Epinards, 60 à 110 fr. — Tomates de Paris, 120 à 200 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 150 à 250 fr. — Poireaux, 120 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 80 à 120 fr. le 100. — Radis, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Fèves, 80 à 120 fr. — Haricots verts, 500 à 650 fr. — Haricots à écosser, 140 à 180 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 300 à 500 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.